

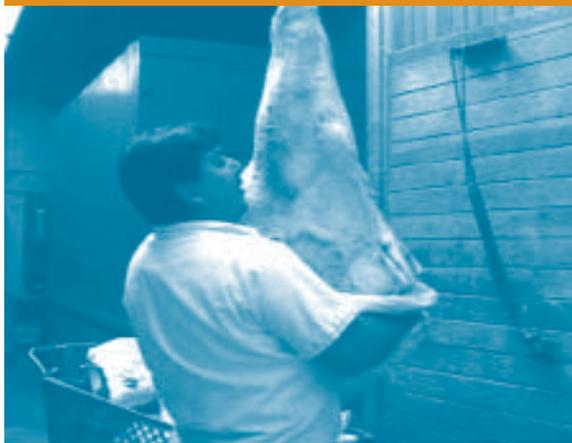
CALIFORNIA

GUÍAS SOBRE VOCACIONES

CARNICEROS Y CORTADORES DE CARNE

GUÍA SOBRE VOCACIONES DE CALIFORNIA –
NÚMERO 218 - 2002

ÁREA DE INTERÉS
MECÁNICA – PREPARACIÓN DE ALIMENTOS



¿QUÉ HACEN LOS CARNICEROS Y LOS CORTADORES DE CARNE?

La preparación profesional de carne para el comercio al por mayor y al por menor es la función principal de LOS CARNICEROS Y LOS CORTADORES DE CARNE. Pueden sacarse más de trescientos cortes de carne de animales muertos de los mataderos de animales (rastros).

Los Carniceros y los Cortadores de Carne trabajan en compañías de carne al por mayor y al por menor, en donde realizan las siguientes tareas:

- Cortan los trozos de carne más grandes del rastro, en cortes más pequeños
- Cortan, quitan la grasa, quitan el hueso, amarran y muelen carnes como la de res, cerdo, ave y pescado, en trozos de un tamaño apropiado para cocinarse.

- Moldean, ajustan y amarran los asados, usando un cuchillo para deshuesar, una aguja de cocina y cordel.
- Envuelven y pesan la carne para los clientes, y es posible que cobren por las ventas.
- Colocan la carne en bandejas, en el mostrador de exhibición.
- Calculan la cantidad y la clase de carne que se necesita, y ordenan el abastecimiento de carne.
- Reciben, inspeccionan y almacenan la carne, cuando ésta se les entrega.

En las compañías de carne al por mayor, los aprendices de Carniceros comienzan su capacitación haciendo varios trabajos en la planta, como por ejemplo limpiar. La capacitación incluye aprender a operar equipo como montacargas o serruchos y molinos eléctricos. Con el tiempo, los aprendices aprenden gradualmente a dividir los animales muertos enteros, las mitades y los cuartos, en cortes que se entregan a las compañías al por menor.

En los establecimientos al por menor, los aprendices de Cortadores de Carne comienzan preparando algunos de los cortes más baratos. Ellos aprenden a deshuesar la carne y a enrollar y amarrar asados. Además, ellos aprenden lo referente al mercadeo, ventas, cómo arreglar un mostrador de exhibición y cómo aconsejar a los clientes con respecto a la preparación de la carne y cómo cocinarla.

¿QUÉ CONOCIMIENTOS SON IMPORTANTES?

Algunos de los conocimientos, habilidades y capacidades importantes de los Carniceros y los Cortadores de Carne incluyen:

- Inspección del Producto – Inspeccionar y evaluar la calidad de los productos.
- Matemáticas – Usar matemáticas para resolver problemas.

- Identificación de Problemas – Identificar la índole de los problemas.
- Escuchar Activamente – Escuchar lo que otra gente dice, y hacer preguntas según sea apropiado.
- Selección del Equipo – Determinar la clase de herramientas y equipo necesarios para hacer un trabajo.
- Operación y Control – Controlar las operaciones del equipo o los sistemas.
- Destreza Manual – Capacidad de hacer rápidamente movimientos coordinados de una mano, una mano y el brazo o dos manos para sujetar, manipular o ensamblar objetos.
- Velocidad de la Muñeca y los Dedos – Capacidad de hacer movimientos rápidos, simples y repetidos de los dedos, manos y muñecas.
- Atención Personal y al Cliente – Conocimiento de los principios y procesos para proveer servicios personales y al cliente.

¿CUÁL ES LA ATMÓSFERA DE TRABAJO?

Los Cortadores de Carne que trabajan en los mercados de carne al por menor se desplazan del mostrador al refrigerador. Normalmente, los Carniceros trabajan en temperaturas más bajas que los Cortadores. El oficio requiere fuerza física para levantar y cargar cortes grandes de carne, y la capacidad de trabajar con las manos y estar de pie por largos períodos de tiempo. Estos trabajadores necesitan buena vista y la capacidad de moverse con facilidad y velocidad. El trabajo requiere trabajadores sanos que no propagarán enfermedades contagiosas.

A los trabajadores no les debe importar trabajar alrededor de animales muertos. Aunque ellos trabajan en condiciones limpias y sanitarias, a menudo su ropa se mancha con sangre de animales, y es posible que el aire huelga mal.

Algunas veces las lesiones a dedos y manos resultan del uso descuidado de las herramientas y el equipo. La índole repetitiva del trabajo podría ocasionar daño a la muñeca (el síndrome conocido en inglés como “carpal tunnel syndrome”). Ocasionalmente, es posible que un trabajador sufra de una hernia o una lesión de la

espalda. Las protecciones para el equipo, las manos y el estómago, y la instrucción sobre seguridad durante el aprendizaje ayudan a prevenir accidentes.

Los empleadores/patrones tienen que hacer cumplir los requisitos de seguridad de la división conocida en inglés como “State Division of Industrial Safety,” y proveer equipo de primeros auxilios y pisos apropiados para el drenaje de líquidos y para estar de pie a largo plazo.

Afiliación a Sindicatos

Es posible que los Carniceros y los Cortadores de Carne pertenezcan al sindicato conocido en inglés como “United Food and Commercial Workers International Union.”

¿CUÁLES SON LAS PERSPECTIVAS DE EMPLEO EN CALIFORNIA?

La siguiente información proviene de la publicación titulada en inglés “Occupational Projections,” publicada por la División de Información del Mercado Laboral, conocida en inglés como “Labor Market Information Division” del Departamento del Desarrollo del Empleo (EDD):

Número calculado de trabajadores en 1998:	18,300
Número calculado de trabajadores en el 2008:	16,500
Crecimiento proyectado de 1998 al 2008:	-9.8%
Vacantes de empleo calculadas como resultado de que los individuos se jubilen o dejen de ejercer el oficio para el 2008:	4,100

Estas cifras no incluyen los trabajos por cuenta propia.

Tendencias

Se espera que disminuya el número de empleos para los Carniceros y los Cortadores de Carne altamente capacitados, que trabajan mayormente en establecimientos al por menor. La nueva automatización y la consolidación de las industrias del empaquetamiento de carne y del procesamiento de aves les están permitiendo a los empleadores/patrones contratar matadores de animales y empaquetadores de carne a sueldos más bajos, en lugar de contratar a los Carniceros con sueldos más altos en las plantas empacadoras de carne.

La mayoría de la carne roja llega a las tiendas de abarrotes parcialmente cortada, pero un mayor porcentaje de carne se está entregando ya empaquetada a los mayoristas y minoristas, con la grasa adicional recortada. Esta tendencia está resultando en menos trabajo y menos empleos para los Carniceros al por menor.

La mayoría de oportunidades de empleo surgen del reemplazo de trabajadores que se jubilan, mueren o dejan el oficio por otras razones.

¿CUÁNTO SE PAGA EN EL EMPLEO?

Salarios/Jornales en California

Salarios/Jornales de Carniceros y Cortadores de Carne en el 2001

Salarios/Jornales por hora varían de	\$8.79 a \$19.54
Salarios/Jornales promedio por hora	\$14.52
Salarios/Jornales promedio anuales	\$30,206

Fuente: "Occupational Employment Survey of Employers by EDD/LMID."

Horarios

Los Carniceros y los Cortadores de Carne normalmente trabajan una semana de 40 horas; aquéllos en las compañías al por menor posiblemente trabajen los fines de semana.

Prestaciones

Casi todos los empleadores/patronos encuestados pagan prestaciones médicas; muchos pagan seguro dental, de la vista y de vida, períodos de enfermedad y planes de jubilación. La mayoría de los empleadores/patronos también proveen uniformes, si éstos se requieren.

¿CÓMO ME PREPARO PARA EL EMPLEO?

Educación y Capacitación

A los Carniceros o los Cortadores de Carne aprendices de sindicatos primero los tiene que contratar una compañía que haya firmado un acuerdo con el comité conocido en inglés como "Joint Apprenticeship Committee." Aproximadamente se requieren 4,000 horas de capacitación supervisada en el empleo, durante el programa de aprendizaje de dos años.

Además, los aprendices toman un mínimo de 144 horas al año, de capacitación relacionada, en el aula de clases. El puesto a nivel oficial se otorga después de que el aprendiz reúna los requisitos, tanto en el desempeño en el empleo, como en el trabajo en el aula de clases.

Los Carniceros y los Cortadores de Carne proveen sus propias herramientas manuales al comienzo de la capacitación. Éstas incluyen varios cuchillos, una cuchilla de carnicero, agujas para cocer y un acero para afilar, que en conjunto pueden costar \$300 ó más. Los empleadores/patronos proveen el equipo eléctrico, los manteles y uniformes, si se requieren, así como el equipo protector.

La mayoría de los empleadores/patronos prefieren a los aprendices que hayan completado la escuela secundaria. Los cursos útiles de secundaria incluyen las matemáticas, y cualesquier cursos de taller que desarrollen conocimientos en el uso de herramientas manuales y eléctricas.

Algunas compañías les hacen una prueba de aritmética a los solicitantes. En general, los aprendices tienen que tener por lo menos 18 años de edad.

Los Carniceros y los Cortadores de Carne que comienzan a trabajar como aprendices en tiendas independientes pueden obtener los conocimientos necesarios para acortar el período como aprendices. Los ex-cocineros y Carniceros del servicio militar podrían tener un período de aprendizaje más corto. Los empleadores/patronos buscan la disposición y capacidad de aprender y asumir responsabilidad, y de tratar con los clientes de manera amigable y eficaz.

Licencias y Certificaciones

No se requiere ninguna licencia ni certificación para este oficio.

Educación Continua

No se requieren clases después de que los trabajadores completen el programa de capacitación en el aula de clases para aprendices.

¿CÓMO ENCUENTRO EL EMPLEO?

La solicitud directa a los empleadores/patronos sigue siendo uno de los métodos más eficaces para buscar empleo. La manera más común de entrar a este oficio es a través del programa formal de aprendizaje auspiciado por los empleadores/patronos, en colaboración con el comité local conocido en inglés como "Joint Apprenticeship Committee." Las compañías particulares se enumeran en las páginas amarillas de la guía telefónica, bajo el encabezamiento en inglés de "Meat-Retail and Meat-Wholesale." Las vacantes de empleo en California pueden encontrarse en varios sistemas de listas de empleo en la Internet, incluyendo el de "CalJOBSSM" en www.caljobs.ca.gov o en "America's Job Bank" en www.ajb.dni.us.

Para obtener información adicional sobre vocaciones y salarios/jornales, así como una lista de los empleadores/patronos más grandes en cualquier condado, visite el sitio electrónico en la Internet para Información sobre el Mercado Laboral del Departamento del Desarrollo del Empleo (EDD) en www.calmis.ca.gov. Obtenga ayuda adicional sobre la búsqueda de empleo de su oficina más cercana del Servicio de Empleos "Job Service" en www.edd.ca.gov/jsloc.htm, o en el lugar más cercano de Una Parada "One Stop," según se indica en el sitio electrónico de "California WorkNet" en www.sjtcc.ca.gov/sjtccweb/one-stop.

¿A DÓNDE PUEDE LLEVARME ESTE EMPLEO?

Es posible que a los Cortadores de Carne a nivel oficial se les ascienda a Cortadores de Carne principales, asistentes de gerente, o gerentes de una tienda. Hay menos oportunidades en las compañías mayoristas, aunque algunos Carniceros a nivel oficial ascienden a empleos de supervisión, o a trabajar como inspectores. Algunas veces, los Carniceros, al igual que los Cortadores de Carne, llegan a ser propietarios de tiendas minoristas.

OTRAS FUENTES DE INFORMACIÓN EN INGLÉS

Para localizar la oficina de distrito más cercana, comuníquese a:

California Division of Apprenticeship Standards
455 Golden Gate Avenue, 8th Floor
San Francisco, CA 94102
(415) 703-4920
www.dir.ca.gov/DAS

United Food and Commercial Workers International Union
Suffrage Building
1775 K Street N.W.
Washington, DC 20006
(202) 223-3111
www.ufcw.org

Proyecciones de Empleo por Vocación
www.calmis.ca.gov/htmlfile/subject/ocproj.htm

Empleo y Salarios/Sueldos por Vocación
[www.calmis.ca.gov/file/occup\\$/OES\\$.htm](http://www.calmis.ca.gov/file/occup$/OES$.htm)

GUÍAS VOCACIONALES RELACIONADAS EN INGLÉS

"Cashiers"	No. 31
"Cooks and Chefs"	No. 93
"Cooks, Short Order and Fast Food"	No. 366

REFERENCIAS EN INGLÉS DE CLAVES VOCACIONALES

SOC (<i>Standard Occupational Classification</i>)	
"Butchers and Meat Cutters"	51-3021
O*NET (<i>Occupational Information Network</i>)	
"Butchers and Meat Cutters"	51-3021.00
OES (<i>Occupational Employment Statistics</i>)	
"Butchers and Meat Cutters"	65023
DOT (<i>Dictionary of Occupational Titles</i>)	
"Butcher, Meat"	316.681-010
"Meat Cutter"	316.684-018